

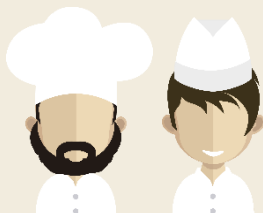
Comment produire des Brioches ?

- Formation en ligne -



Vous êtes

Professionnel(le) en charge des produits de boulangerie, pâtisserie ou Chef d'équipe de production.



Objectifs

- Produire des brioches de différentes formes.
- Connaître les différentes étapes de fabrication de la pâte à brioche.
- Exécuter les différents façonnages et finitions.
- Lister les ingrédients et le matériel nécessaires.
- Maîtriser le rôle de chaque ingrédient.
- Maîtriser son environnement de travail.
- Prendre en compte les facteurs influençant la production.
- Corriger les défauts de la pâte et des produits finis.

Vous êtes

Commercial(e) dans le domaine de la boulangerie ou de la pâtisserie.



Objectifs

- Connaître les différentes étapes de fabrication de la pâte à brioche.
- Connaître les différents façonnages et finitions.
- Lister les ingrédients et le matériel nécessaires.
- Maîtriser le rôle de chaque ingrédient.
- Conseiller sur les adaptations de l'environnement de travail.
- Lister les facteurs influençant la production.
- Connaître les actions correctives pour les défauts de la pâte et des produits finis.

Prérequis

Pas de prérequis.

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un smartphone, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.



Comment produire des Brioches ?

- Formation en ligne -



Durée

Le cours est accessible 21 jours.
La durée de lecture du cours est de 2h soit 1 journée d'apprentissage (lecture, relecture, prise de note, temps de pratique).

La durée du cours est indicative.
Il est important que vous alliez à votre rythme.

Accessibilité

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou smartphone. Une fois inscrit, vous avez accès au cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant **21 jours** à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur helpdesk@baguetteacademy.com

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

Méthode pédagogique

La formation « Comment produire des brioches ? » apporte **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec vos pratiques professionnels. La formation est **interactive** et comprend des ressources de tout type (texte, image, son et vidéo). Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus pratique possible afin **que vous puissiez reproduire instantanément dans votre environnement de travail les compétences acquises**. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les chapitres du cours dans l'ordre voulu et les refaire 5 fois si nécessaire.

Évaluation

Un quiz final est disponible en fin de formation pour valider les acquis. Cette évaluation est accessible sous condition d'avoir terminé tous les chapitres de la formation.

Il est possible de retenter le quiz 3 fois.

En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, une attestation de formation vous est délivrée automatiquement.

Encadrement

Tout au long de la formation, un forum est à disposition pour échanger avec notre boulanger formateur.

Vous pourrez également interagir avec les autres participants pour poser des questions et/ou répondre aux leurs.



Comment produire des Brioches ?

- Formation en ligne -



Programme

• Chapitre 1 : Préparer la production

Ce chapitre présente la recette et les étapes de fabrication de la brioche. Nous verrons le matériel nécessaire et les ingrédients à préparer. Il vous permettra d'organiser votre production et de mieux connaître le rôle des ingrédients.

• Chapitre 2 : Produire la pâte levée

Ce deuxième chapitre sur la réalisation de la recette comporte une description des étapes: Pétrissage, pointage, division et pré-façonnage avec des vidéos pour vous montrer comment les réussir. Nous vous donnerons des conseils pour identifier et corriger les principaux défauts de la pâte.

• Chapitre 3 : Le façonnage des brioches

Élaborer les brioches demande du savoir-faire et des gestes précis.

Ce chapitre est consacré aux techniques de façonnage des différentes formes de brioche jusqu'à la préparation de la cuisson : Nanterre, Couronne, brioche à tête... Des vidéos de démonstration vous permettront de visualiser les gestes à effectuer. Vous pourrez ensuite mettre en application ces connaissances dans votre fournil pour vous perfectionner !

• Chapitre 4 : Assurer la qualité de vos produits

Pour chaque enfournement, les temps de cuisson sont renseignés. Dans ce chapitre, nous vous donnerons les critères pour vérifier la qualité de vos brioches, des conseils pour corriger les défauts, et des astuces pour adapter la recette à vos conditions et vos envies.

Soyez créatifs ... !

Les + de la formation

- Vidéos d'explication de chaque étape clé.
- Trucs et astuces de nos experts pour adapter la recette.
- Des conseils pour personnaliser la forme de vos brioches selon vos envies.
- Une attestation de formation à valoriser auprès de votre clientèle ou dans votre milieu professionnel.

